

Orangen-Waffeln

Die Orangen-Waffeln sind im Nu gebacken und schmecken zum Frühstück oder zwischendurch. Deine Kinder werden die kleinen, süßen Mehlspeisen lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Butter (weiche)
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Orangenschale (Bio, Schale unbehandelt)
3 Stk.	Eier
125 g	Mehl
100 g	Mandeln (gemahlen)
150 ml	Orangensaft
	Butter (für das Waffeleisen)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um **Orangen-Waffeln** zuzubereiten, rühre zuerst die weiche Butter, Staubzucker, eine Prise Salz und die geriebenen Orangenschale schaumig. Rühre dann die Eier einzeln ein.
2. Vermische das Mehl mit Backpulver und den gemahlten Mandeln und füge sie abwechselnd mit dem Orangensaft zum Teig hinzu.
3. Heize das Waffeleisen vor und fette die Backfläche mit Butter ein. Gib etwa 3 Esslöffel Teig in die Mitte der unteren Backfläche und schließe das Waffeleisen. Backe die Waffeln nacheinander in etwa 2-3 Minuten goldgelb. Lege die Orangen-Waffeln auf einen Kuchenrost und wiederhole den Vorgang, bis der Teig verbraucht ist. Bestäube die abgekühlten Waffeln mit Staubzucker und serviere sie.

Tipp